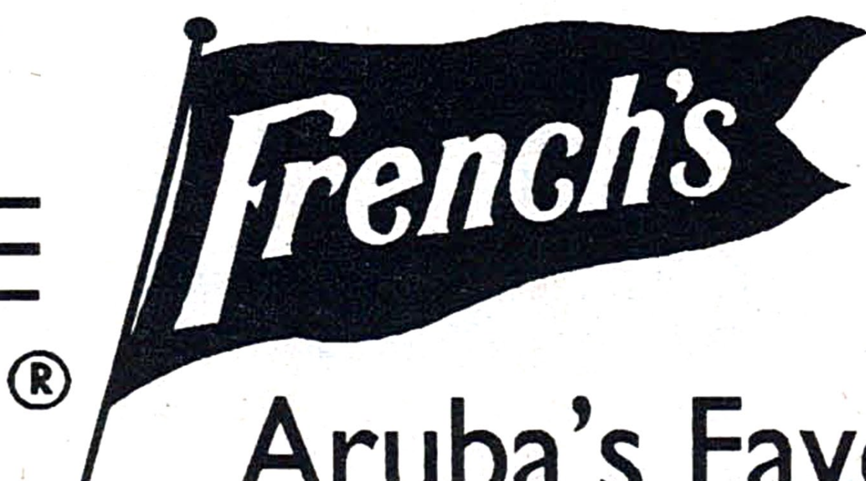




BOLITAS DI KEESHI

Francisca Flanegin - Bubali 24

1/2 liber di keeshi
1 webo
1 koppi di hariña blanco
1/4 telep di baking powder
1 cuchara di maggie sauce
azeta dushi

Casca e keeshi y raspe den un comchi despues bruha e webo den e keeshi y manse cu un cuchara di palo. Basha e hariña y e baking powder y maggie sauce poco poco den e mansa y keda manse pa tur cos drenta den e keeshi. Si e mansa ta keda pega na bo man sigui tira mas hariña. E ta cla te ora nada ta pega na bo man. Mientrastanto cu e azeta ta cuminza keinta bo ta lora e bolitanan y ponenan den un tayuo. Ora cu e e azeta ta bon cayente, lora e bolitanan den hariña despues pone nan poco poco den e wea. Lagana. hasa pa un rato. Nan mester bira color di oro y despues cacanan ponenan den un tayo cu kleenex.

DIARIO. - (DIASABRA 14 DI MAART 1992), P. 18